ПРИБАВЛЕНІЕ
КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ
ВѢДОМОСТЯМЪ
№ 39

I. ИЗВѢСТІЯ.

1. О питательности картофеля и о способѣ невредимо сохранять его нѣсколько лѣтъ.

(Продолженіе)

Надобно замѣтить, что для вымиманія всего лучше выбирать картофель, который родился въ песчаной нивѣ, и выкапывать его изъ земли въ сухую погоду. Ежели на выкопанномъ картофелѣ останется нѣсколько земли, то его надобно тотчасъ вымыть и высушить на солнцѣ, или на открытомъ воздухѣ и когда совершенно высохнетъ, покласть въ ямы, усыпанныя пескомъ и толченымъ углемъ, о чемъ было уже говорено выше. Если же выкопанный картофель хотятъ немедленно подвергнуть дѣйствію прессовъ, то его не нужно вымывать.

Сначала я опишу собственный свой способъ сушить картофель. У меня это дѣлается зимою; почему я и совѣтую складывать картофель въ ямы вымытымъ, потому что мытье картофеля зимою затруднительно, а иногда и невозможно.

Въ Декабрѣ, или Январѣ мѣсяцѣ выжидаютъ холодныхъ дней, или лучше сказать холодныхъ ночей. Чѣмъ сильнѣе холодъ, тѣмъ лучше. Въ одинъ изъ холодныхъ дней, вечеромъ, вынимаютъ изъ ямы большое количество картофеля, разсыпаютъ его тонкимъ слоемъ на какой нибудь плоскости и даютъ ему во всю ночь хорошенько промерзнуть: для этого выбираютъ луговое мѣсто на дворѣ, или въ саду. Тамъ, гдѣ много снѣгу, картофель можно класть на плотно утоптанной снѣговой плоскости.

Картофель долженъ весь промерзнуть; для того требуется довольно

сильный холодъ, и одной ночи иногда недостаточно. Когда картофель сильно отвердѣетъ, изъ этаго еще не слѣдуетъ, что онъ весь промерзъ. Надобно испытать его: разрубить и оттаять картофелину. Ежели вся картофелина дастъ сокъ, это значитъ, что она промерзла; если же однѣ только верхнія части дадутъ сокъ, значитъ, что морозъ не проникъ еще во внутренность, а это не выгодно, потому, что непромерзшія части съ трудомъ выпускаютъ изъ себя воду.

Мерзлый картофель переносятъ въ теплое мѣсто и даютъ ему оттаять. Это можно дѣлать и невдругъ, а по-частямъ, именно: каждый разъ оттаивать столько картофелю, сколько нужно для выжиманія. Положимъ, что вмѣсто пресса служатъ обыкновенные тиски, то есть, коробъ изъ досокъ верш. въ 4 шириною и въ вершокъ толщиною: въ него кладутъ оттаявшія картофелины цѣликомъ, накладываютъ крышку; выдавливаютъ сокъ, который, сквозь пазы досокъ, стекаетъ въ другой, находящійся внизу, коробъ; сокъ этотъ не выливаютъ, но даютъ ему отстояться, потому, что вмѣстѣ съ нимъ выходитъ изъ-подъ пресса нѣсколько крахмалу; когда послѣдній осядетъ, сокъ сливаютъ, а промытый водою крахмалъ опять кладутъ подъ прессъ вмѣстѣ съ картофелинами.

Выжатый картофель вынимаютъ изъ-подъ пресса и сушатъ такъ, какъ находятъ удобнѣе, выгоднѣе и скорѣе. При сушкѣ картофеля нужно брать нѣкоторыя предосторожности. Выжимки должно хорошенько размять, разослать тонкимъ слоемъ и каждый день разъ переворотить, для того чтобы онѣ не слеглись и не заплесневѣли. Когда на дворѣ довольно холодно, или покрайней мѣрѣ, нѣтъ оттепели, выжимки, вынувъ изъ подъ пресса, тотчасъ можно класть въ холодное мѣсто, потому что морозъ не вредитъ имъ и потомъ, мало помалу, вносить ихъ въ комнату для просушки.

Картофельныя выжимки должны быть совершенно высушены, такъ, чтобы въ нихъ не оставалось ни малѣйшей влаги. Когда онѣ высохнутъ, ихъ можно держать въ коробахъ, или мѣшкахъ, и молоть на мельницѣ, какъ зерновой хлѣбъ. Картофельная шелуха остается въ ситѣ, когда просѣваютъ муку, которая довольно бѣла, весьма хороша для разныхъ печеній и во многихъ кушаньяхъ вкуснѣе, нежели пшеничная мука.

На хлѣбъ идетъ 3 части картофельной муки и, покрайней мѣрѣ, 1 часть ржаной, потому что первая не имѣетъ въ себѣ клея, который необходимъ для того, чтобы тѣсто поднялось. Такимъ образомъ приготовленный хлѣбъ вкуснѣе, нежели одинъ ржаной, и онъ не такъ скоро черствѣетъ. Можно также печь хлѣбъ изъ одной картофельной муки, но тогда кромѣ кислаго тѣста, надобно подбавлять немного дрожжей и непремѣн-

то поташу, для того чтобы хлѣбъ выходилъ рыхлѣе.

Ежели выжатый картофель въ большомъ количествѣ хотятъ сберегать долгое время, то его не надобно молоть, но держать кусками, для того, вопервыхъ, что мука требуетъ больше мѣста, а вовторыхъ, немолотые куски пропускаютъ менѣе воздуха, слѣдовательно менѣе подвержены перемѣнѣ въ химическомъ своемъ составѣ, нежели мука. Въ такомъ видѣ картофель сберегается нѣсколько лѣтъ, и нимало ни утрачиваетъ своей питательной силы. Въ обильные картофелемъ годы, имъ можно наполнять магазины, которые, въ неурожайные годы, будутъ весьма полезны. Высушенный по сей методѣ картофель имѣетъ и ту еще важную выгоду, что онъ весьма удобенъ для перевозки. Во 100 фунтахъ сыраго картофеля содержится не болѣе 25 фунтовъ чисто питательнаго вещества, остальные 75 фунтовъ состоятъ изъ воды, перемѣшанной съ нѣсколькими солями и проч. Слѣдовательно, 25 ф. сушенаго картофеля замѣняютъ питательностію 100 фунтовъ сыраго картофеля. Можно себѣ представить, сколько труда, времени и издержекъ пропадаетъ при перевозкѣ сыраго картофеля въ отдаленныя мѣста, потому, что четвертая только часть всей тяжести идетъ въ дѣло, остальныя же три части суть не иное что, какъ вода. Впрочемъ сей предметъ не требуетъ ближайшаго изслѣдованія, потому, что онъ довольно уже извѣстенъ; удивительно только, что до сихъ поръ не воспользовались имъ въ сельскомъ хозяйствѣ. Надобно полагать, что картофельная мука, по качеству своему, современемъ будетъ имѣть такой же обширный ходъ въ торговлѣ, какъ и мука хлѣбныхъ зеренъ.

Хотя въ картофелѣ, послѣ замерзанія и оттаиванія, повидимому, и происходитъ большая перемѣна, судя потому, что онъ, въ этомъ состояніи, и при легкомъ давленіи, выпускаетъ весь свой сокъ, такъ, что внутренній составъ его кажется поврежденнымъ; однако этого вовсе не случается: отъ замерзанія картофель подвергается механической, но отнюдь не химической перемѣнѣ. Крахмалъ и бѣлковина (собственно составныя питательныя части картофеля) не измѣняются; одна только сѣтчатая ткань картофелинъ, содержащая воду, механически измѣняется отъ мороза, т. е., разрывается. Легко объяснить, почему мерзлый картофель, оттаявъ, свободно выпускаетъ изъ себя воду. Мы знаемъ, что вода, превращаясь въ ледъ, занимаетъ болѣе мѣста, нежели въ жидкомъ состояніи. Ежели стеклянный сосудъ наполнить водою и дать ей замерзнуть, то сосудъ лопнетъ: тоже самое дѣлается и съ водяными пузырьками въ картофелинахъ: они разрываются, слѣдовательно вода вытекаетъ изъ нихъ сама собою.

(*Окончаніе въ слѣд. №*).

2. Средство къ возстановленію здоровья скота, изнуреннаго скуднымъ содержаніемъ.

Отъ необыкновенно продолжительной нынѣшней зимы, произошелъ въ началѣ весны въ нѣкоторыхъ губерніяхъ недостатокъ корма, и отъ того падежъ на скотъ; да и оставшійся скотъ, будучи изнуренъ, находится въ столь слабомъ состояніи, что едва таскалъ ноги, а иной и вовсе не вставалъ. Недалеко отъ Витебска живущій одинъ помѣщикъ, подвергнувшись равной участи, придумалъ и на дѣлѣ испыталъ одно простое средство. Онъ приказалъ крестьянамъ нарѣзать въ лѣсу отъ молодыхъ деревцовъ, березы, ольхи, ели, липы, сосны, вереса и прочихъ деревъ, молодыхъ верхушекъ прошлогоднихъ побѣговъ, или сучковъ. Собранные прутья, изрубили топоромъ жеребейками, въ вершокъ величиною, поклали въ котлы, или варили до тѣхъ поръ, пока сдѣлался самый темный отваръ, на подобіе крѣпкаго чая. Этимъ отваромъ, прохолодя его какъ парное молоко, по утру и вечеру на тощакъ поили полегшій скотъ. На второй и на третій день изнуренный скотъ началъ поправляться и самъ вставать. Чтобы сдѣлать пойло питательнѣе, въ этотъ отваръ помѣщикъ велѣлъ подсыпать по двѣ горсти на ведро овсяной муки и часть соли; онъ замѣчалъ, что каждый разъ скотъ съ жадностію кидался на это пойло, и послѣ поѣдалъ распаренные даже сучки. Узнавъ о семъ отъ самаго помѣщика и отъ другихъ его сосѣдей, я счелъ долгомъ сообщить этотъ способъ въ Земледѣльческую Газету для всеобщаго свѣденія. Онъ каждому сподрученъ и ничего не стоитъ, польза же его испытана на опытѣ. Слабый изнуренный скотъ, когда на пустой желудокъ напивается холодной воды, получаетъ разныя болѣзни, особенно поносъ, и отъ того умираетъ; но теплый, какой бы то ни было отваръ, будучи вынитъ, согрѣваетъ пустоту желудка, а небольшая прибавка муки и соли, даетъ ему еще болѣе питательности. Конечно, это пойло не замѣнитъ настоящаго корма, но онъ и предлагаетъ его только на крайній случай, для сохраненія здоровья и жизни скота, а не на обыкновенное кормленіе.

И. Арнольдъ.

3. О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ.

(съ 17 по 23 число Сентября 1839 года.)

Прибыли: изъ Москвы — Флигель-Адъютантъ Полковникъ *Крузенштернъ*, Прусской службы Генералъ-Лейтенантъ *Тиле*, Докторъ *Вейсъ*, Маіоръ Графъ *Вестарпъ*, Ротмистръ Баронъ *Феретъ* и Маіоръ *Гогенгорстъ* изъ С. Петербурга — Лекаря: *Месижвановъ* и

Хлопинъ, изъ Перми-Чиновникъ 9 класса *Мельниковъ*, остановились Рождественской части; изъ Владиміра — Маіоръ *Запольскій*, изъ Москвы — Коллежскій Регистраторъ *Вышеславцевъ*, изъ Починокъ - Коллежскій Совѣтникъ *Яшеровъ*, изъ Екатеринбурга — Штабсъ - Капитанъ *Фадѣевъ*, изъ Вятки — Корнетъ *Машковцевъ*, изъ Лукоянова — Титулярный Совѣтникъ *Негаевъ*, остановились Кремлевской части; изъ Владиміра — Генералъ-Маіоръ *Гермесъ*, и Маіоръ *Жилинскій*, остановились Макарьевской части.

Выѣхали: въ Казань — Генералъ Маіоръ *Мандрыка*, въ Моршу-Генералъ-Маіоръ *Гермесъ*, въ Кострому-Флигель-Адъютантъ Полковникъ *Крузенштернъ*, Прусской службы Генералъ-Лейтенантъ *Тиле*, Маіоры: Графъ *Вестарнъ*, *Гогенгорстъ*, Ротмистръ Баронъ *Феретъ* и Докторъ *Вейсъ*, въ Село Сипбилеи-Надворный Совѣтникъ *Давыдовъ*, въ Арзамасъ-Прапорщикъ *Кашкаровъ*, въ Ардатовъ-Титулярный Совѣтникъ *Алексѣевъ*, въ Москву — Корнетъ *Машковцовъ*, Поручикъ *Крюковъ*, во Владиміръ — Маіоръ *Запольскій*, въ Ярославль-Штабсъ Ротмистръ *Балашевъ*, во Владиміръ — Капитанъ *Кругликовъ*, въ Ярославль — Военный Совѣтникъ *Дурново*, въ Доскино — Титулярный Совѣтникъ *Негаевъ*.

Метеорологическія наблюденія, дѣланныя при Нижегородской Губернской Гимназіи съ 10-го по 17 число Сентября 1839 года.

Дни мѣсяца по старому штилю	9 часовъ утра				Полдень				3 часа по полудни				9 часовъ вечера			
	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометр. При барометрѣ.	Термометр. Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометр. При барометрѣ.	Термометр. Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометр. При барометрѣ.	Термометр. Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометр. При барометрѣ.	Термометр. Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба
10.	751,7.	14,9.	10,0.	Тихо малыя облака	752,3.	17,5.	12,5.	Тихо малыя облака.	752,8.	17,5.	12,0.	Тихо малыя облака.	753,2.	15,6.	4,3.	Тихо чисто.
11.	754,0.	13,5.	6,0.	Тихо чисто,	754,3	14,6.	9,4.	Тихо чисто.	754,3.	14,2.	9,1.	В. 2. чисто.	754,7.	14,0.	3,8.	Тихо малыя облака.
12.	754,5.	14,4.	5,4.	Тихо малыя облака.	754,3.	15,2.	9,2.	В. 2. малыя облака.	753,9.	14,9.	9,0.	В. 2. малыя облака.	753,8.	14,3.	4,2.	В. 1. малыя облака
13.	753,5.	14,2.	4,7.	СЗ. 2 чисто.	753,5.	14,8.	6,8.	СЗ. 2. малыя облака.	753,6.	14,7.	6,4.	СЗ. 2. чисто.	753,8.	14,0.	4,0.	СЗ. 1. облачно.
14.	754,1.	13,9.	5,1.	СЗ. 1. малыя облака.	754,4.	14,1.	7,0.	СЗ. 1. малыя облака.	754,4.	14,1.	6,6.	СЗ. 1. малыя облака.	754,9.	13,2.	3,5.	СЗ. 1. малыя облака.
15.	755,1.	13,6.	9,1.	З. 1. чисто.	755,5.	14,5.	11,4.	З. 1. чисто.	755,9.	14,4.	11,0.	З. 1. чисто.	756,4.	14,0.	6,0.	Тихо чисто.
16.	756,7.	14,2.	10,0.	Тихо чисто.	756,8.	14,7.	12,2.	Тихо чисто.	757,1.	14,6.	12,0.	Тихо чисто.	757,3.	14,1.	6,3.	Тихо облачно.

Наблюдатель, Старшій учитель Гимназіи, Георгій Штейнъ.